ADJUVANT 84 Liquido

Bentonita - Alginato

CLARIFICACIÓN DEL VINO EN BOTELLA DESPUÉS DE LA SEGUNDA FERMENTACIÓN

CARACTERÍSTICAS

- El **ADJUVANT 84** permite **la clarificación del vino en botella después de la segunda fermentación**. Compacta los posos del removido en pupitre o mediante el sistema con GIROPALETA.
- Se trata de una combinación equilibrada y muy elaborada de coloídes minerales (bentonitas) y coloides orgánicos (alginatos – autorizados desde el 1 de septiembre de 1985).
- La preparación de bentonitas de distintos yacimientos permite solucionar las irregularidades debidas a la diversidad de lotes y, sobretodo, combinar las cualidades más preciadas de las bentonitas americanas y continentales. Las materia primas son minuciosamente controladas mediante tests de control.
- El alginato completa la acción de la bentonita y compacta los complejos levadura-bentonita en una masa gelificada muy deslizante.
- Una vez añadido al vino, el **ADJUVANT 84** flocula y arrastra todas las partículas responsables de la turbidez. Las levaduras son fuertemente retenidas en los flóculos. En las botellas colocadas en rima, el **ADJUVANT 83** recubre el cristal sin adherirse a él dando lugar a un lecho compacto. Las levaduras se mantienen y se multiplican en este lecho.
- Después de 4 meses de reposo en jaulas, el sedimento aparece en forma de capa recubriendo la botella a lo largo de 5 cm. Esta capa se desliza sobre la superficie de la botella.

MODO DE ACCIÓN

- En el transcurso de las operaciones manuales o mecánicas de transporte de las paletas o de ″pointage″, la capa de sedimentos puede fragmentarse débil y groseramente pero nunca dando lugar a partículas demasiado finas que puedan enturbiar el vino.
- En este punto, todas las operaciones deben realizarse necesariamente con cuidado a fin de no pulverizar los posos. El ″pointage″ clásico resulta inútil o incluso perjudicial.
- En el removido, el **ADJUVANT 84** se desliza rápidamente hacia el cuello de la botella de forma coherente y sin dejar trazas sobre el vidrio. Es muy eficaz en pupitre, pero su fórmula ha sido especialmente concebida de cara a los removidos ultrarápidos que se realizan con la GIROPALETA.



79, av. A.A. Thévenet - B.P. 1031 Magenta - 51319 EPERNAY cedex FRANCE
Tél. 03.26.51.56.45 Fax 03.26.51.87.60 www.œnotechnic.com



SOEC FP 01

DOSIFICACION

- 8 cL de **ADJUVANT 84** por hectólitro de vino a tratar y para una siembra inicial de levaduras comprendida entre 1 y 2 millones de células por mililitro de vino que va a ser embotellado.

MODO DE EMPLEO

respetar rigurosamente

- El **ADJUVANT 84** debe ser añadido junto con las levaduras.
- Separar la cantidad necesaria de levaduras.
- Calcular la cantidad necesaria de adyuvante y diluirla a la mitad con agua (nunca con vino).
- Añadir lenta y regularmente la suspensión diluída con la ayuda de una bomba dosificadora de tiraje o con un dispositivo para clarificantes situado en la aspiración de una bomba centrífuga. En este segundo caso realizar un circuito de bombeado entre las partes inferior y superior del depósito y aspirar lentamente el adyuvante con el dispositivo para clarificantes.
- No añadir en ningún caso el **ADJUVANT 84** con un cubo por la parte superior del depósito.
- Bombear la mezcla levadura-Adyuvante en el depósito de vino que ya contiene el licor.
- Mantener la agitación del vino durante la adición de los productos y durante el tiraje.
- Utilizar en caso necesario un agitador.

PRESENTACIONES

- Garrafa de 10 litros

CONSERVACIÓN

- Conservar el envase lleno, con el sellado original, en perfecto estado, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores y alejado del hielo.
- Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.
- Respetar la fecha de caducidad antes de abrir el envase.